Serie III, Vol. V. Udine, lunedì 8 maggio 1882. Num. 19.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell' istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

COMMISSIONE ORDINATRICE
DEL
CONCORSO AGRARIO REGIONALE IN UDINE

La Presidenza della Commissione ha diramata la seguente circolare:

Onorevole signore,

Il Ministero d' agricoltura, industria e commercio con nota 20 marzo 1882 ha così costituita la Commissione ordinatrice del Concorso agrario regionale Veneto, che avrà luogo in Udine nell' agosto 1883.

Presidente: Mantica co. Niccolò, nominato dalla Rappresentanza provinciale di Udine.

Membri: Di Trento co. Antonio, nominato dalla Rappresentanza provinciale di Udine, Tonutti cav. Ciriaco, nominato dalla Rappresentanza comunale di Udine, Jesse dott. Leonardo, nominato dalla Rappresentanza agraria della Provincia, Keller prof. Antonio, presidente del Comizio agrario di Padova, nominato dal Ministero, Migliorini cav. Giacomo, presidente del Comizio agrario di Belluno, nominato dal Ministero, Clementi comm. Bortolo, presidente del Comizio agrario di Vicenza, nominato dal Ministero.

La Commissione tenne oggi la sua prima riunione plenaria completa, nominando il dott. Jesse a vicepresidente ed il sig. Attilio Pecile a segretario generale, e quindi, fra altre deliberazioni, prese quella di fare pubblico appello alle Rappresentanze provinciali, comunali, dei Comizi agrari, delle Camere di commercio, ad altri corpi morali, ed a privati, per la istituzione di premi speciali da aggiungersi a quelli del Governo, o da distribuirsi secondo le determinazioni dell' istitutore del premio.

Il programma generale dovendo essere pubblicato entro il mese di maggio corrente anno, prego V. S. Ill. a volermi indicare per il giorno 25 di detto mese i premi e le relative condizioni ch' Ella credesse di potermi autorizzare ad inserire nel programma stesso.

Colla più alta osservanza

Udine, 30 aprile 1882.

Il presidente, MANTICA.

SULLA MUTILAZIONE DEL GRANOTURCO

In pochi argomenti gli scrittori di cose agricole son tanto d'accordo tra loro, come nel riprovare l' uso della mutilazione del granoturco, siccome dannosa alla completa fecondazione e maturazione degli spadici (spighe). In onta a questa unanime e continua riprovazione, gli agricoltori pratici han seguitato sempre e seguitano tuttavia in questa pratica condannata.

Tanto nel Veneto che nella Lombardia, tanto nel Piemonte che nella Toscana, si usa e cimatura e sfogliatura; nella Romagna talvolta si tolgono le foglie e si rispetta il fiore; nel Bolognese si salvano le foglie e si toglie il fiore maschile o pennacchio. Nel Romano si lasciava di solito e foglie e fiori, ma ciò devesi attribuire, più che ad una pratica razionale, al molto foraggio che colà hanno ed all' uso dei pascoli.

La parola e gli scritti di illustri persone hanno avuto adunque poca o punto efficacia. Questo fatto o fa dubitare dell' aforismo che: — la verità prima o poi arriva sempre a farsi strada — o fa nascere il sospetto che il danno cagionato dalla mutilazione del granoturco sia in effetto meno rilevante di quel che si predica.

Il comm. Gaetano Cantoni dice che il frumentone non cimato nè sfogliato pesa 78 chilogrammi circa; quello cimato soli 68 o 70: che nel cimato e sfogliato si perde dal 20 al 25 per cento del prodotto e che questo per sopramercato riesce di qualità inferiore.

Carlo Berti Pichat dice che, nelle sue esperienze, il prodotto riuscì sempre superiore di $^1/_{10}$ nelle piante non mutilate.

Ammessi come assolutamente veri in ogni luogo ed ad ogni tempo, questi risultati, non vi sarebbero parole sufficienti per riprovare la mutilazione e per gettar l'anatema sulle mani sacrileghe che tutto giorno la praticano.

Non è neppure da mettersi in dubbio che se si tolgono le infiorescenze maschili (pennacchi) quando la fecondazione non è ancora avvenuta, l'ovario non vien fecondato in tutte le sue parti e quindi si hanno un minor numero di granelle di quelle che si otterrebbero in condizioni normali. È certo d'altra parte che se noi togliamo le foglie ad una pianta di mais in piena vegetazione, veniamo ad interrompere bruscamente la sua vitalità ed il prodotto riesce minore e meno nutrito.

Ma non convien neppure disconoscere che la mutilazione può farsi in vario tempo ed in vario modo. Il pennacchio può togliersi quando ha compiuta la funzione che gli è propria, lo sfogliamento può praticarsi quando la pianta di mais abbia perduta buona parte della sua vitalità, quando, come dice il Cuppari, gl'involucri della spiga abbian perduto il color verde. Può praticarsi in modo ed in tempo differente a seconda del clima speciale del luogo, a seconda che la stagione è umida o asciutta ecc.

Onde precisare il danno effettivo prodotto dalla mutilazione eseguita in modi e tempi differenti, cercai di istituire esperienze molteplici ed accurate, esperienza di cui resi conto nel *Raccoglitore*, giornale agrario padovano, diretto dal mio illustre maestro il prof. Keller (1879 n. 10) ed anche in questo stesso giornale (1880 n. 5 e 6).

Rendo ora conto di una nuova esperienza eseguita, al pari delle altre, nelle terre annesse all' Istituto agrario di Brusegana (Padova).

Una superficie di metri quadrati 3000 di terreno uniforme, ugualmente concimato, assoggettato alla medesima rotazione e destinato nello scorso anno a granoturco, fu diviso in sette parti uguali.

Nella prima parte fu eseguita la cimatura e la sfogliatura il 7 agosto, epoca nella quale la fecondazione dell'ovario non era ancora compiuta, epoca nella quale gli involucri delle spighe e le foglie erano perfettamente verdi, epoca nella quale i coltivatori delle terre prossime a quelle dell' Istituto non avevano ancora praticata la mutilazione. Nel secondo appezzamento fu eseguita la mutilazione dieci giorni più tardi cioè il 17 agosto; nel terzo il 27 agosto; nel quarto il 6 settembre; nel quinto il 16 settembre; nel sesto il 26 settembre. Le piante del settimo appezzamento non furono mai mutilate.

La raccolta ebbe luogo il 6 ottobre.

Nelle terre circostanti a quelle dell' Istituto e negli altri appezzamenti a granoturco appartenenti all' Istituto stesso, la mutilazione fu eseguita i primi del mese di settembre.

Ecco ora le produzioni ottenute ragguagliate ad ettaro:

Numero dell' appezzamento	DATA della mutilazione	GRANELLA in ett.	GRANELLA in quintali	Cime e foglie in quintali	Stocchi e cartocci in quintali	OSSERVAZIONI
1	7 agosto	17,44	11,92	53,00	23,00	cime e foglie verdi
2	17 »	23,25	16,60	52,90	23,50	id. id.
3	27 »	28,50	20,74	45,60	24,00	id. id.
4	6 settembre	32,42	24,10	30,30	24,40	cime e foglie quasi verdi
5	16 »	31,92	23,80	19,70	24,30	cime e foglie semi-verdi
6	26 »	30,36	22,90	12,90	24,00	cime e foglie quasi secche
7	—	30,15	22,21	32,80		non mutilate

Questa esperienza ci mostra addirittura che la mutilazione praticata in tempo opportuno può esser utile invece che dan-

nosa alla produzione delle granelle. Nell'appezzamento quarto, mutilato il 6 settembre, abbiamo avuto un massimo di produzione in granelle e quintali 30,30 per ettaro di discreto foraggio. Nell'appezzamento non mutilato (7) abbiam ricavato una quantità di granelle quasi doppia di quella dataci nell'appezzamento (1) mutilato il 7 agosto, una quantità superiore d'assai a quella dataci dall'appezzamento (2) mutilato il 17 agosto, una quantità quasi uguale a quella dataci dall'appezzamento (3) mutilato il 27 agosto. Ripetiamo che nelle terre circostanti a quelle dell'Istituto e negli altri appezzamenti a granoturco appartenenti all'Istituto stesso, la mutilazione fu praticata i primi di settembre; fu praticata cioè quando non era dannosa alla produzione delle granelle, ma anzi di una certa utilità.

In altro mio scritto sopra questo stesso argomento, riportavo una esperienza dalla quale risultava che un ettaro di terreno nel quale le piante di granoturco erano state svettate non appena s'era notato l'appassimento delle infiorescenze maschili, non aveva dato a conoscere, in confronto di un ettaro a granoturco, non mutilato, differenza alcuna nel prodotto delle granelle, ma aveva prodotto circa 1500 chilogrammi di discreto foraggio.

Si conclude pertanto che:

La mutilazione praticata quando la fecondazione non è completa e quando la pianta è ancora in piena vegetazione, è senza più da riprovarsi; il praticarla quando la fecondazione è compiuta e quando, per dirla col Cuppari, gli involucri delle spighe incominciano a perdere il color verde, non è, in via generale dannosa alla produzione delle granelle, talvolta riesce utile, tutt'altra eziandio necessaria.

Ho detto in via generale perchè in simili argomenti (come le stesse esperienze ora riportate lo dimostrano) le leggi assolute non reggono: il clima e l'andamento speciale della stagione sono al caso di limitare qualunque legge in proposito.

In clima secco e caldo, o con una stagione secca e calda non è certo da consigliarsi mutilazione di sorta; in clima piuttosto freddo ed umido o con una stagione fredda ed umida si può praticare (ben inteso a tempo debito) la mutilazione senza danno veruno; se il calore difetta e le granelle non sono ancora mature, la mutilazione non solo è utile, ma necessaria.

Nel pian di Lucca s'usa mutilare il granoturco che colà costituisce sempre il secondo raccolto e questa pratica è approvata anche dal Cuppari; nella Provincia di Padova il granoturco detto cinquantino e che coltivasi dopo il frumento, qualora non sia mutilato dà granelle umide, floscie, poco nutrite, soggette facilmente alle carie immature. In vari luoghi ed in vari anni, anche il granoturco ordinario richiede la mutilazione.

ING. VITTORIO NICCOLI

(Dal «Giornale agrario Italiano»).

MOSTRA DIDATTICA

AL CONCORSO INTERNAZIONALE DI MACCHINE IN PADOVA

La Direzione del Comizio agrario di Padova, nell'intento di rendere maggiormente importante il futuro concorso internazionale di macchine per la raccolta e per la preparazione dei foraggi, coll'approvazione del r. Ministero di agricoltura, industria e commercio, ha deliberato che, in Sezione appartata, si tenga una *Mostra didattica* di quanto fu adottato o proposto « per una migliore coltivazione dei foraggi, nonchè per un più razionale allevamento e, specialmente, per una meglio intesa alimentazione del bestiame ».

In questa Sezione saranno accolti gli scritti e le illustrazioni che trattassero codesti argomenti e che, da *nazionali*, fossero stati in Italia pubblicati o si avesse desiderio rendere noti.

Così ad esempio, troveranno posto le pubbliche si riferissero non soltanto alla coltivazione o miglior utilizzazione dei prati in generale, ma eziandio alla coltivazione ed utilizzazione di una od altra pianta foraggera qualsiasi raccomandabile; trattati sull'allevamento e sull'alimentazione del bestiame; disegni o modelli di apparecchi per la preparazione degli alimenti del bestiame, di fienili, di stalle ecc.

Dei premi in medaglie d'oro, d'argento e di bronzo saranno destinati a rimeritare i migliori lavori, e i premiati verranno aggregati fra i soci della r. Accademia di scienze lettere ed arti di Padova, la quale gentilmente annuì alla preghiera in proposito direttale da quel Comizio.

La Direzione del Comizio agrario di Padova quindi, sicura che il proprio invito sarà bene accolto, avverte:

1° Il tempo utile per l'insinuazione di tale Concorso speciale scade col 15 maggio corr.;

2° Le domande di ammissione devono esser dirette all'ufficio del Comizio agrario in Padova, via S. Berdardino civ. n. 3347;

3° I lavori accettati dovranno pervenire all'uffizio del Comizio agrario al più tardi entro il 30 maggio corr. e rimanere presso lo stesso fino al termine della esposizione, cioè al 20 giugno seguente.

I CALCINOFUGHI

Il signor prof. Verson, a proposito di certi miracoli con poca spesa che i venditori dicono ottenere coi *calcinofughi*, scrive *nel Bollettino della stazione bacologica di Padova:*

« I rimedi infallibili che ha spacciato la taumaturgia moderna contro la flaccidezza, chi non li ricorda?

« La flaccidezza ebbe il cattivo gusto di non darsene per intesa e di prosegnire l'opera distruggitrice con eguale fierezza di prima: tanto che i nostri infallibilisti, da gente educata come sono, finirono per stancarsi di tanta ostinatezza, allorquando ebbero a lor volta stancata la buona fede dei credenzoni. E per qualche tempo si ebbe pace.

« Ma pare che la gloria dei nostri medicatori abbia rotto i sonni tranquilli ai giapponesi. I quali, se per un delicato sentimento di riconoscenza non si provano a contrariare la flaccidezza, non sono trattenuti da alcun riguardo verso il calcino; e promettono di sterminare senza pietà il regno di questo fiero morbo, quando abbiano collocato un certo numero dei loro *calcinofughi*, che si vendono a 50 centesimi il pezzo.

« Noi ci siamo sentiti in dovere di non ricusare il nostro obolo a tanta opera redentrice. Ma la via della nostra bigatteria conduce attraverso il gabinetto chimico e microscopico. E in questa traversata la curiosità ci vinse e non seppimo resistere alla tentazione di voler penetrare nell'anima dei coni calcinofrughi: il che del resto non è impresa difficile, perchè l'hanno... di stoppa.

« Quest'anima di stoppa è ricoperta ora, siccome tutte le altre più o meno imponderabili, di una veste alquanto più consistente. I giapponesi la intingono in colofonia fusa, e poscia, prima ancora che la ragia siasi assodata, la cospargono con residui di concia (per facilitare e regolare la combustione del cono) e con pochi grani di una resina speciale che non abbiamo potuto determinaro con sicurezza, ma sembra essere del Sandarach; granelli giallognoli, fragili, di sapore amaro rinfrescante, solubili in alcool ed in etere, con lieve odore di trementina.

« Ed ecco tutto — se questo secolo mercante stimasse perfetta alcuna cosa, senza un po' di conti che le faccian corte in coda.

« Voi comperate dunque i vostri bravi coni calcinofughi preparati coi resti della concia. Ne bruciate, secondo le prescrizioni dei giapponesi, uno al giorno in una stanza di circa 100 metri cubi, spendendo per tal modo in quaranta giorni circa 20 lire per i bachi di ogni mezza oncia di seme. E in capo a questi quaranta gierni se non siete riusciti a infondere nei vostri bachi l'attitudine a tessere due bozzoli in luogo di uno, potete essere certi che almeno *voi* sarete conciati in piena regola, coi relativi residui utilizzati nei famosi coni! »

I RACCOLTI DEL 1881 IN ITALIA

Dal « Bullettino di notizie agrarie, » pubblicato dalla direzione dell'agricoltura, apprendiamo che durante il 1881 si raccolsero, approssimativamente:

Bozzoli di seta, chilogrammi 39,837,661, vale a dire 1,836,448 chilogrammi di meno che nel 1880.

Segala ed orzo, ettolitri 4,612,657, cioè 2,160,505 ettolitri di meno che l'anno precedente.

Avena, ettolitri 4,884,742, ossia 2,058,005 ettolitri di meno che nel 1880.

Frumento, ettolitri 36,620,532, vale a dire 23,657,253 ettolitri di meno che l'anno prima.

Riso, ettolitri 9,962,726, ossia 1,537,195 ettolitri di meno che nel 1880.

Lino, quintali 198,119, cioè 8,705 quintali di meno che l'anno precedente.

In confronto al raccolto medio, il raccolto del 1881 fu inferiore:

Nel frumento, di ettolitri	14,278,869
Nell'avena, id.	1,826,227
Nelia segala e nell'orzo, id.	1,826,954
Nel riso, id.	1,370,159
Nel lino, quintali	36,855

Da un lavoro che il signor Kains-Jakson supplicò testè nel *Graphic* di Londra togliamo i seguenti dati statistici relativi alla quantità del frumento che venne prodotta in tutto il mondo nel 1881, quantità che fu di 772,100 migliaia di ettolitri, cioè:

Stati Uniti d'America	145,000
Indie	121,000
Russia	116,000
Francia	81,200
Spagna	52,200
Italia (1)	43,500
Germania	40,600
Turchia	33,800
Inghilterra	29,000
Austria-Ungheria	29,000
Canadà	11,000
Australia	10,150
Olanda e Belgio	7,250
Totale generale, ettolitri	722,100

(1) Realmente, come è già stato detto più sopra, il raccolto del frumento in Italia nello scorso anno ascese a circa 36,620,532 ettolitri.

I VINI AMERICANI

Lo studio delle viti americane, scrive A. Strucchi nel « Giornale d'agricoltura, industria e commercio » di Bologna, ha un interesse importantissimo anche rapporto all'avvenire della nostra enologia. Mentre il viticoltore dovrà scegliere fra le varietà di viti americane quelle più resistenti e maggiormente produttive, o meglio adatte per porta-innesti, all'enologo interesserà sapere quali potranno dare direttamente vino, se non eguale pei pregi ai nostri migliori, almeno buono e commerciabile.

Infatti se per alcune plaghe vitifere, come sono in Piemonte, dove la viticoltura favorita dalla natura, è aiutata dall'opera intelligente dell'uomo, dispone di parecchie varietà di vitigni americani si può limitare a quelle varietà resistenti, maggiormente adatte a servire da porta-innesti; in altre, in meno buone condizioni, occorrerà sostituire ai vitigni coltivati poco produttivi o scadenti, vitigni americani, oltre che resistenti, adatti a produrre vini migliori e più copiosi.

È quindi di un interesse non solo scientifico, ma ancora economico, lo studiare le viti americane sotto il punto di vista della loro produttività. In Francia il prof. Saint-Pierre (del quale la scienza agraria piange la perdita immatura), aveva iniziato uno studio comparativo sui vini americani, prodotti alla Scuola nazionale di viticoltura di Montpellier, ch'egli dirigeva con amore e grande intelligenza e dove da parecchi anni sono coltivate le migliori varietà di viti americane. Questo lavoro, compilato con cure scrupolose, intelligenti, è rimasto ora, per la morte del suo autore, interrotto, ed è a desiderare venga condotto a termine con vantaggio e interesse della scienza e della industria enologica. Di ciò ci fa fede il nome illustre del successore al prof. Saint-Pierre nella direzione della eccellente Scuola di viticoltura di Montpellier, il prof. Foëx.

Lo stesso prof. Saint-Pierre aveva recato nel novembre scorso a Conegliano, in occasione di quel concorso internazionale di macchine enotecniche, un assaggio di vino *Jacquez* preparato a Montpellier, il quale fu trovato buono e dichiarato da intelligenti enologhi pregevolissimo sotto ogni rapporto. Il colore di un bel rosso rubino, non molto carico, brillante, il sapore franco, gradevole, l'aroma delicato, immune affatto dall'odore di *fragola* o *foxy*, come'è chiamato dagli americani.

Oltre il *Jacquez* alcune altre varietà producono direttamente buoni vini, immuni dal sapore e profumo sgradevolissimo di *fragola (foxy)*; quali l'*Herbemont*, il *Cunningham*, ecc. Vi sono pure varietà, come il *Clinton*, il *Jorck's Madeira*, ed alcune altre non ancora ben studiate, dalle quali si ottengono vini anche pregevoli, aventi sul principio sapore *foxy* alquanto pronunciato, ma che in seguito, per ripetuti travasi, si può eliminare quasi interamente.

L'alcoolicità di questi vini è compresa fra 8° e 12° per cento; la loro acidità complessiva fra 6° e 8° per mille. In quasi tutti il colore è rosso rubino più o meno intenso, ma bellissimo e brillante. Il sistema di vinificazione per questi vini può variare a seconda delle diverse qualità d'uva; per quelle aventi sapore *foxy* piuttosto pronunciato, la fermentazione tumultuosa deve essere breve e con una sola parte dei raspi. Più frequenti ed in maggior numero i travasi entro botti bene solforate.

In alcune regioni d'Italia, principalmente nel Bergamasco e nel Novarese, è coltivato da parecchi anni su larga scala un vitigno americano l'*Isabella*, chiamato in Piemonte col suo nome di *fragola* pel suo sapore particolare, l'importazione del quale fu molto probabilmente consigliata dal desiderio di aggiungere a titolo di curiosità una varietà straniera, speciale, alle molte già esistenti, ed in seguito anche dal buon risultato ottenutone riguardo la sua produttività piuttosto copiosa. Il vino che se ne ricava, ha sapore e aroma *foxy* marcatissimi; la sua alcoolicità è compresa fra 7° e 9° per cento; e l'acidità complessiva fra 5° e 7° per mille.

Questa varietà, come tutte quelle appartenenti alla specie *Labrusca*, non resiste alla fillossera, e deve quindi lasciare il posto ad altre riconosciute resistenti, e produttrici di uva migliore. Ma, infine, quali sono le varietà di viti americane, che oltre a essere resistenti alla fillossera, sono meglio adatte al nostro clima e al nostro suolo, e producono molta e buona uva, dalla quale si possano ottenere buoni vini da pasto e da *dessert?*

L'importanza della questione risiede appunto qui; ma essa non può essere risolta che dopo molti studi pratici. I quali la Scuola di viticoltura di Alba intraprenderà fra breve, potendo fra qualche anno recare un grandissimo aiuto alla viticoltura e alla enologia paesana. Per intanto i viticoltori ed enologi italiani devono far capo agli studi e alle esperienze da altre nazioni, e specialmente dalla Francia; ma occorre raccomandare loro di andare ben cauti affine di non incappare inconsciamente in facili e deplorabili insuccessi, tanto più deplorabili in quanto che essi sarebbero causa in molti di una sfiducia, che riescirebbe immensamente dannosa alla nostra viticoltura, la esistenza della quale potrebbe essere fra pochi anni raccomandata interamente ai vitigni americani.

SETE E BACHI

Sebbene nemmeno la ultima settimana abbia modificata la condizione dell'articolo, le poche transazioni ch'ebbero luogo furono meno stentate, essendosi manifestata una maggiore di-

sposizione nella fabbrica di profittare degli attuali prezzi che si devono considerare bassi, ora che la lusinga di raccolto favorevole non è più attendibile. D'altronde, anche le relazioni dapprima esagerate sui guasti cagionati dalla brina andarono modificandosi, e svanirono le speranze di aumenti rilevanti che avevano indotto molti detentori a mettere fuori di vendita le sete. La incertezza è sempre la nota dominante e lo sarà fino ad esito conosciuto del raccolto, ma lo screzio tra le diverse opinioni è diminuito. Pare anche che la fabbrica abbia ricevuto commissioni che le assicurano un periodo di lavoro attivo, e la inducono a provvedersi di materia con minor parsimonia, per non esporsi alle conseguenze che potrebbero arrivare se la speculazione si facesse viva.

Le notizie sul raccolto sono favorevoli dalla Spagna, dove si ritiene assicurato un prodotto per lo meno eguale e probabilmente migliore del precedente; egualmente favorevole è la prospettiva in Francia, dove ben poche località vennero colpite dal gelo; incerte ancora, ma non cattive, dall'Oriente. In Italia la temperatura negl' ultimi giorni favorì molto la vegetazione; la foglia è bellissima ed abbondante nelle località rimaste illese, e comincia a rimettersi laddove i primi getti vennero colpiti dalla brina. In verun caso è sperabile un raccolto quale potevasi sperare al cominciamento d'aprile; ma se la stagione camminasse regolarmente tutto il mese corrente, una buona metà del prodotto sarà assicurata dal pericolo del soverchio caldo che ordinariamente coglie i bachi che stanno per formare il bozzolo. A sfuggirlo per quanto possibile, occorre spingere alacremente i bachi che sono in ritardo, fornendo pasti frequenti, ora che la temperatura si è alzata e la foglia è rigogliosa. Ognuno sa che la foglia dev'essere colta tre o quattro ore prima di fornirla ai bachi, e tagliata minutamente fino alla terza dormita solo al momento di spargerla sui graticci. La foglia non deve essere umida, ma meno ancora la si deve lasciar inaridire. Chi vuol fornire buon alimento ai bacolini ed economizzare foglia abbia cura di lasciar bene asciugare la foglia e spargerla equamente sui graticci appena tagliata. Perchè la foglia sia impiegata utilmente, occorre distribuirla parcamente, ma frequentemente, ricordando che il baco è più o meno avido di cibo a seconda della temperatura più o meno elevata. Perchè il baco arrivi a compiere un bozzolo perfetto, oltre al cibo sano, abbisogna di spazio da muoversi, buona ventilazione, pulizia e riparo contro i repentini cambiamenti di temperatura. La tanta acqua che emana dalla foglia richiede ventilazione e calore naturale od artifiziale.

Chiudiamo questa parentesi bacologica cadutaci incidentalmente dalla penna, e per completare succintamente le notizie generali sull' andamento del raccolto soggiungeremo che dalla China si annuncia un esito brillante, ritenendosi assicurato un prodotto maggiore dell' anno precedente. Questa notizia, qualora venga confermata, e pare lo sarà indubbiamente, non mancherà di influire anche sui corsi delle sete europee come già provocò il ribasso sulle asiatiche. È rimarchevole anche il fatto che, malgrado la poco favorevole prospettiva del raccolto in Italia e la fermezza delle nostre piazze, i francesi confidano poco nel sostegno, e profittano delle circostanze attuali per smaltire quanto possono le loro rimanenze, sia in sete che in galette, il quale ultimo articolo diede luogo a molti acquisti fatti in Marsiglia unicamente da Case italiane.

Riassumendo, la campagna serica non si presenta brillante, nè si può ragionevolmente aspettarsi prezzi pei bozzoli di molto superiori a quelli dell'anno decorso.

I cascami conservano a stento i prezzi delle scorse due settimane.

Facciamo economia dello spazio pel listino dei prezzi, perchè sarebbe una ripetizione dell' ultimo nostro, con l' aggiunta però che pel momento è più facile trovare compratori che venditori a que' limiti.

Udine, 8 maggio 1882. C. Kechler.

RASSEGNA CAMPESTRE

Dopo le tre giornate piovose della scorsa settimana, ne abbiamo avute sei di serene e abbastanza calde, se anche le notti si mantengono fresche, poichè abbiamo ancora nevi sui monti. Le minaccie del famoso Mathieu de la Drôme, si riducono per ora e per noi ad un lieve offuscamento avvenuto ieri presso al tramonto e ad una giornata oggi alternata di pioggia e di sole, più favorevole che dannosa alle campagne e propizia agli orticultori.

Il primo taglio delle erbe mediche testè compiuto, dovuto farsi anzi tempo a causa della brina, non ha dato la metà di un prodotto ordinario, ed è quindi un lieve sussidio ai coltivatori che scarseggiano di foraggio. Abbondanti all'incontro sono i foraggi sussidiari, la cui coltivazione va finalmente estendendosi; e chi ebbe cura di seminarne, gode in questi giorni di pascere il proprio bestiame dell'ottimo cibo verde costituito dal trifoglio incarnato e dalla mistura di veccia, cicerchia e segala.

Anche quest' ultimo cereale è coltivato quest' anno in maggiore estensione del solito, sia perchè trova facile esito appena raccolto, sia, e più specialmente, perchè trovandosi i più dei contadini senza polenta, e questo caso essendo stato facilmente prevedibile, essi avranno fra pochi giorni in questo raccolto il mezzo di tirare avanti la vita fino a quello troppo più tardo del nuovo granoturco, che si sta ora appena seminando.

Scarsamente coltivata e poco ben riuscita è un'altra pianta, che sarebbe valido sussidio in questa stagione ai bisogni delle famiglie rustiche e non rustiche, ed è quella del ravizzone. I coltivatori ne sono scoraggiati alquanto dal basso prezzo a cui è caduto questo seme oleifero, e dalla non facile riuscita se non è coltivato in terreni riposati od abbondantemente concimati. Eppure fanno male; poichè, come prodotto intermedio, non costa che la semente, e quando riesce, è un'allegrezza vedere il nuvolìo di bacelli che produce, i quali, spogliati dai granelli, danno un notevole cumulo di ottima sternitura pel bestiame: s'imbeve tutto delle orine e dà un concime pastoso come il burro. Più abbondante lettiera e per le molte sue ramificazioni opportunissima alla produzione del letame, è la paglia del ravizzone; la quale in fine è molto ricercata e si vende bene in piccoli fastelli per apprestare il bosco ai bachi da seta. Peccato che quest'anno, se anche fosse abbondante, saranno pochi gli allevatori che possano farne largo uso.

Ho detto altra volta che alcuni campi di ravizzone sono stati infestati dai pidocchi; ed ora si va scoprendo che le segale sono infeste da un coleoptero di colore oscuro simile a quello che si scorge sul fiore aperto delle rose, il quale rosicchia le spiche dopo la fioritura.

Non sono pochi quest'anno i vermi e gl'insetti che insidiano i prodotti della campagna: i bruchi delle piante fruttifere, le carughe e i punteruoli delle viti, e gli altri che ho testè accennati, sicchè gli agricoltori diligenti dovrebbero trovare tempo, tramezzo alle operazioni ordinarie, di dar la caccia agli insetti, come devono trovarlo per solforare le viti. È vero che ancora non si è veduta traccia della nefasta muffa, ma una prima solforazione, che, allo stato attuale della vegetazione della vite, è molto facile, sarà ben fatto effettuarla.

Fatiche e cure senza fine assediano insomma i poveri contadini in questa stagione: trovassero almeno, tornando a casa stanchi e spossati, il desco sufficientemente fornito di refocillanti cibi! chè molti fra essi trovano invece che il desinare contrasta colla cena.

Salve poche eccezioni, i possidenti grandi e piccoli dei nostri paesi, tra le esigenze della loro condizione, la gravità delle imposte e la scarsezza dei prodotti campestri, hanno un bel da fare a tenersi in un equilibrio che minaccia sempre più di spostarsi; non sono quindi in grado di venire in soccorso dei loro affittuali e coloni coll'aiuto più efficace che sarebbe quello di aumentare le scorte vive e morte per fare sulle loro terre un'agricoltura intensiva, i cui prodotti bastassero ai bisogni propri ed a quelli dei lavoratori, i quali non sarebbero per questo e per tutto il resto costretti a cadere tra le unghie degli usurai che pullulano in ogni luogo all'ombra dell'impunità, ed anzi dell'autorizzazione della legge.

Non è egli tempo di pensare a riforme pratiche che tendano alla prosperità della nazione ed al sollievo della derelitta e bersagliata agricoltura, la quale di quella prosperità sarebbe il principale e più importante fattore?

Bertiolo, 5 maggio 1882. A. Della Savia.

NOTIZIE SUI MERCATI

Municipio di Udine. — Dai nostri mercati non è ancora sortita la calma subentrata da qualche settimana, e che è, si può dire, di prammatica in questa stagione.

Gli agricoltori stan lontani dal mercato perchè attendono con cura ed assiduità ai molteplici lavori campestri ed all'allevamento dei bachi, i quali promettono di dare un buon raccolto, ansiosamente da essi atteso, onde minorare i danni che ancor risentono per la scarsità dei principali prodotti di qualche anno addietro. E la mancanza dei venditori, e quindi la pochezza del genere, spiegano anche la cagione della quasi stazionarietà dei prezzi, con nessuna tendenza ancora al ribasso.

I prezzi praticati furono i seguenti:

Granoturco: lire 13.70, 14, 14.20, 14.40, 14.50, 14.65, 14.75, 15, 15.25, 15.30, 15.50, 16.

Sorgorosso: lire 6, 7.75, 8.20.

Fagiuoli di pianura: lire 17.50, 18, 18.40, 25.

Orzo pillato: lire 20.80, 21.30, 21.80

Foraggi e combustibili. — *Fieno* a prezzi ridotti perchè molto promettente il nuovo foraggio.

Poche *legna*, insufficienti alle richieste e perciò vendute a prezzi elevati.

Foglia di gelso senza bacchetta al chilogramma nel giorno 1, lire 18, 20, 22; nel giorno 2, lire 16, 19, 23; nel giorno 3, lire 20, 22, 25; nel giorno 4, lire 14, 18, 20; nel giorno 5, lire 17, 18; nel giorno 6, 15, 18, 20; nel giorno 7, lire 12, 15.

Carne di manzo I[a] qualità: primo taglio al chilogr. lire 1,50, 1.40, 1.30, 1.20; alla macelleria sociale senza distinzione di taglio lire 1.40; — II[a] qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Si dice che sia intendimento del Ministero di agricoltura e commercio di aprire, in uno

dei primi concorsi regionali agricoli, una speciale esposizione nazionale di tutti gli strumenti, attrezzi ed utensili agrari, che sono attualmente in uso presso le varie regioni italiane.

Questa esposizione dovrebbe giovare a far conoscere, mediante appositi confronti, quali utensili agrari usati in questa o quella regione, converrebbe introdurre in altra regione a preferenza degli utensili usati e poco o male corrispondenti allo scopo.

Stabilita l'esposizione, ai Comizi agrari del regno verrebbe affidato l'incarico di raccogliere e spedire gli attrezzi rurali.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 1 al 6 maggio 1882.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	21.50	21.25	—.—
Granoturco	»	16.—	13.90	—.—
Segala	»	15.—	14.25	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	8.20	6.—	—.—
Miglio	»	—.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	21.80	20.80	—.—
Fagiuoli di pianura	»	25.—	17.—	—.—
» alpigiani	»	27.—	—.—	—.—
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	44.24	39.44	2.16
» 2ª »	»	31.44	26.64	2.16
Vino di Provincia	»	63.—	40.—	7.50
» di altre provenienze	»	42.—	28.—	7.50
Acquavite	»	78.—	72.—	12.—
Aceto	»	35.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	142.80	127.80	7.20
» » 2ª »	»	102.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Fieno della Bassa 1ª qualità	»	5.25	4.—	—.70
» » 2ª »	»	4.—	3.70	—.70
» dell'Alta 1ª »	»	4.50	3.—	—.70
» » 2ª »	»	3.10	2.60	—.70
Paglia da lettiera	»	3.65	3.50	—.30
» da foraggio	»	—.—	—.—	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.09	1.90	—.26
» » dolce	»	—.—	—.—	—.26
Carbone forte	»	—.—	—.—	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . . a peso vivo	»	69.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	60.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo	p. quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco »	»	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.70	1.40	—.10
» di manzo	»	1.38	1.08	—.12
» »	»	1.28	—.—	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di pecora	»	1.16	1.06	—.04
» di montone	»	—.94	—.—	—.04
» di castrato	»	1.27	1.07	—.03
» di agnello	»	1.47	—.87	—.—
» di porco fresca	»	—.—	—.—	—.11
Formaggio di vacca duro	»	3.10	2.80	—.10
» » molle	»	2.30	2.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.17	1.92	—.08
Lardo salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.25	—.23	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.48	—.46	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.—	—.02
» misto	»	—.30	—.26	—.—
Paste 1ª »	»	—.76	—.68	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.52	—.02
Pomi di terra	»	—.14	—.12	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.76	—.—	—.04
» steariche	»	2.25	2.20	—.10
Lino cremonese fino	»	3.50	3.—	—.—
» bresciano	»	3.10	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.10	1.82	—.—
Stoppa	»	1.35	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.72	—.66	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	—.—	—.—

(*Vedi pagina* 151)

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Maggio	1	92.25	92.20	20.57	20.59	215.50	216.—
»	2	92.60	92.50	20.55	20.57	215.50	216.—
»	3	92 65	92.85	20.55	20.58	215.50	216.—
»	4	92.60	92.75	20.56	20.58	215.50	216.—
»	5	92.40	92.60	20.56	20.58	215.50	216.—
»	6	92.40	92.60	20.56	20.58	215.50	216.—

Trieste.		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Argento da	a
Maggio	1	89.—	—.—	9.53 1/2	—.—	120.—	—.—
»	2	88.86	—.—	9.53 1/2	—.—	120.—	—.—
»	3	88 85	—.—	9.53	—.—	120.—	—.—
»	4	88.35	—.—	9.53	—.—	120.—	—.—
»	5	88.—	—.—	9.52 1/2	—.—	120.—	—.—
»	6	88.50	—.—	9.52 1/2	—.—	120.—	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE -- STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia e neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Aprile	30	14	754.21	16.1	19.6	14.5	22.4	15.55	9.2	6.0	9.46	10.04	8.89	71	60	71	S 11 W	1.0	—	—	M	M	S
Maggio	1	15	754.92	18.5	20.9	15.2	24.6	17.12	10.2	6.9	9.44	12.38	9.11	60	65	70	S 34 W	1.0	—	—	M	S	M
»	2	L P	755.64	19.2	20.2	15.4	23.6	17.52	11.9	8.9	12.24	12.16	10.33	77	69	78	W	1.0	—	—	M	M	M
»	3	17	754.46	19.1	22.3	16.5	25.1	18.12	11.8	8.8	12.06	13.70	10.96	74	70	77	S 8 E	1.4	—	—	S	S	M
»	4	18	751.13	19.6	23.9	17.2	25.8	19.02	13.5	10.8	11.93	13 87	12.89	70	62	88	N 45 W	1.2	—	—	M	M	M
»	5	19	750.43	14.6	15.9	14.4	19.3	15.10	12.1	10.2	10.92	11.67	11.29	89	86	90	S 14 E	3.3	17	8	C	M	C
»	6	20	753.11	16.9	21.2	16.7	24.0	17.78	13.5	11.2	11.66	13.11	11.45	82	72	81		—	—	—	M	M	C

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.